Check-list pour le contrôle du programme de qualité FSSA

Cette check-list est à remplir par le contrôleur en collaboration avec l'apiculteur.
Elle doit refléter la bonne pratique agricole actuelle.

Contrôle d'entreprise

Date | Section N°

Apiculteur

Prénom | Nom

Rue / N° | NP / Lieu

Contrôleur de miel

Prénom | Nom

Critères sondages	Critères obligatoires	Eléments à contrôler	Bien	Insuffisant	contrôle par sondages	Mesures à prendre	Date - Délai
Type d'exploitation La qualité du miel est influencée par la façon de travailler de l'apiculteur.							
1		Les emplacements sont-ils tous à l'intérieur des frontières suisses ?					
2		Y a-t-il une flore variée dans la zone de butinage ?					
3		Y a-t-il une source d'eau ou un abreuvoir aux alentours du rucher (maximum 150 m) ?					
4		L'emplacement est-il en ordre ? Y a-t-il des cadres mal rangés ou de la nourriture ouverte ?					
5		Le dépôt de cadres est-il propre et sans nuisances ?					
6		Les ruches vides sont-elles nettoyées et désinfectées (par ex. Passées au chalumeau) avant d'être repeuplées ?					
Santé des abeilles Les abeilles saines ne produisent pas seulement plus mais aussi du du meilleur miel. La prévention et les traitements des maladies ont une grande influence concernant les résidus dans la cire et le miel.							
7		Combat-on le varroa uniquement avec des médicaments efficaces et recommandés ?					
8		Les cadres de couvain sont-ils clairs ?					
9		Remplace-t-on 1/4 des cadres de corps par année ?					
10		Y a-t-il des cadres de hausses qui ont contenu du couvain ? Si oui, sont-ils remplacés l'année suivante ?					
11		L'apiculteur connaît-il les symptômes des loques américaine et européenne ? En cas de maladie sait-il ce qu'il faut faire ?					
12		Combat-on la fausse teigne que par des moyens reconnus ?					
13		Le dépôt de médicaments est-il en ordre (pas de médicaments périmés, propreté) ?					

Critères sondages	Critères obligatoires	Eléments à contrôler	Bien	Insuffisant	contrôle par sondages	Mesures à prendre	Date - Délai
Nourissage des abeilles La façon de nourrir les abeilles peut influencer directement la propagation d'épizooties. La qualité du miel peut aussi être influencée au cas où du sirop passe dans le miel.							
14		Nourrit-on les abeilles avec de la nourriture contenant du miel provenant uniquement de la propre production ou contrôlée (candi ou sirop = danger de répandre loque américaine ou européenne) ?					
15		Ne procède-t-on au nourrissage que pour - l'hivernage - les nucléis - les colonies d'élevage - les colonies en manque de miellées (uniquement du candi) ?					
16		La réserve de nourriture est-elle en ordre ? N'y a-t-il pas de nourriture avariée ?					
Ustensile et locaux Les normes sur les denrées alimentaires, concernant l'hygiène des ustensiles et des locaux sont sévères Seul un environnement hygiéniquement impeccable garantit qu'aucune pollution ne souille le miel de qualité produit par les abeilles.							
17		Y a-t-il de l'eau potable à disposition pour les nettoyages ?					
18		Les locaux d'extraction sont-ils hermétiques aux abeilles ?					
19		Ustensiles, appareils, locaux d'extraction et de stockage sont-ils propres et d'une hygiène irréprochable ?					
20		Les locaux de stockage sont-ils appropriés (sombres, frais, propres, neutres d'odeurs) ?					
21		Les récipients de conditionnement et de stockage, ainsi que les passoires sont-ils en parfait état (pas de fentes, ni trous, ni défectuosités ou rouille), en matériaux convenant aux aliments?					
Qualité du miel La qualité du miel dépend des soins apportés lors de la récolte et du maniement précautionneux du miel. Le miel doit également être contrôlé au niveau qualité pour répondre aux exigences légales.							
22		La récolte est-elle surchauffée (en dessus de 35°) avant ou directement après la récolte?					
23		Assèche-t-on le miel avant ou après l'extraction par le procédé d'air chaud ?					
24		Extrait-on uniquement des cadres exempts de couvain ?					
25		Est-ce que la maturité du miel est contrôlée avant la récolte?					
26		Est-ce que le taux d'humidité du miel est contrôlé et documenté et lors du sondage est-il en ordre?					
27		Stocke-t-on le miel de manière à ne pas dépasser la valeur maximale en HMF de 15 mg/kg (sombre et frais) ?					
28		Contrôle-t-on le miel sensoriellement, avec documentation, est-il irréprochable lors du sondage ?					
29		Le filtrage garantit-il que les pollens restent dans le miel ?					
30		Défige-t-on du miel cristallisé rapidement et en dessous de 40° ? Utilise-t-on le système (Melitherm), liquéfaction en continu, en réglant la température maximale à 55° ?					

Critères sondages	Critères obligatoires	Eléments à contrôler	Bien	Insuffisant	contrôle par sondages	Mesures à prendre	Date - Délai
31		A-t-on utilisé dans les 5 dernières années des produits contenant du PDCB (boules anti-teignes) ?					
32		En cas d'utilisation de produits contenant du PDCB (boules anti-teignes), ces rayons ont-ils été remplacés et la cire éliminée du circuit cirié?					
33		Aucun antibiotique n'est utilisé contre les loques américaines et européennes ?					
34		Connaissez-vous votre situation concernent les résidus dans la cire, est-elle sous contrôle ?					
Commercialisation du miel La commercialisation est importante pour le consommateur. Les offices des denrées alimentaires doivent veiller que le client ne soit pas trompé avec des indications complètes et justes. Le règlement exige plus d'informations de l'apiculteur que la loi.							
35		Y a-t-il, nom et adresse de l'apiculteur sur tous les récipients ?					
36		Le miel d'un tiers ne porte-t-il pas la mention «propre production»					
37		Est-ce que l'étiquetage correspond aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires?					
38		L'apiculteur connaît-il les tolérances de poids, est-ce que le poids de remplissage est correct ?					
39		Conserve-t-on au minimum 2 échantillons de 125 g de chaque lot (chaque récolte) durant 3 ans, sont-ils correctement étiquetés ?					
40		Les lots sont-ils utilement composés (par ex. Un par an, ou un pour miel de fleurs et un pour miel de forêt) ?					
Documentation Grâce à une documentation claire, l'apiculteur peut prouver le respect du règlement sévère. C'est aussi une sécurité légale pour l'apiculteur lors de contestation ou de contrôles officiels.							
41		Le règlement FSSA pour le label du miel de qualité est-il présent ?					
42		La feuille d'enregistrement est-elle tenue toutes les années et peut-elle être présentée ?					
43		Conserve-t-on ces documents pendant 5 ans ?					
44		Le contrôle personnel est-il tenu par le formulaire FSSA ?					
45		2 cours de formation continue au moins (par ex. Exposé, conférence apicole, soirée avec conseiller) ont-ils été suivis ?					
46		Documente-t-on les quantités de chaque lot ?					
47		Pour du miel d'un tiers trouve-t-on les documentations: fournisseur, quantité, qualité du label ?					
48		Le réfractomètre est-il étalonné chaque année selon le mode d'emploi et l'étalonnage est-il documenté ?					

Les échantillons suivants sont fournis par l'apiculteur pour d'éventuelles analyses chimiques.

Année de récolte	Année de récolte	Année de récolte	Année de récolte	Année de récolte
N° de lot	N° de lot	N° de lot	N° de lot	N° de lot
Quantité	Quantité	Quantité	Quantité	Quantité

Autorisation d'obtention du label FSSA ☐ non ☐ oui sous réserve ☐ oui

Valable jusqu'à

Vérification le

L'apiculteur atteste par sa signature qu'il a répondu véridiquement et sans omission aux questions du contrôleur de miel. Il s'engage à respecter le décret du règlement FSSA.
L'apiculteur a lu et pris connaissance de cette feuille de contrôle.

Signature de l'apiculteur

Signature du contrôleur de miel

Un recours contre la décision du contrôleur est à soumettre au responsable, dans les 20 jours. Pour cela une copie de la check-list avec explications est envoyer par poste au responsable.